

BOLO DE CARNE MOÍDA COM CENOURA FEITO NO FORNO

INGREDIENTES

1 kg de carne moída
1 creme de cebola
1 cenoura grande ralada
3 colheres modestas de maionese
6 dentes de alho grande
1/2 cebola ralada
100 g de bacon ralado
100 g de farinha de rosca
100 g de queijo parmesão
1 gema de ovo para pincelar
azeite
sal e pimenta-do-reino a gosto
cheiro-verde (eu usei desidratado a gosto)
hortelã a gosto

MODO DE PREPARO

Junte todo tempero e o bacon com a carne moída.

Misture o creme cebola, a cenoura e a farinha de rosca.

Misture bastante, coloque o preparado em uma assadeira untada com azeite.

Pincele com a gema do ovo.

Coloque 20 minutos em forno 200°C.

Acrescente o queijo parmesão e coloque 5 minutos para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/28397-bolo-de-carne-moida-com-cenoura-feito-no-forno.html>